



L'école de
pâtisserie

CHOCOLATERÍA

CHOCOLATERÍA INTERMEDIA

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

Incluye recetario, materia prima, diploma, porción de degustación para llevar.

- **Serigrafía en chocolate**

Elaboración de moldes de grenetina para figura en chocolate.

- **Pulverización**

Acabado tipo terciopelo con pistola para chocolatería.

- **Chocolate plástico**

CHOCOLATES

- **Vodka naranja**

Relleno a base de cobertura semi amargo, puré de naranja confitada y vodka.

- **Vestido rojo**

Relleno suave semi amargo y té de frutas rojas.

- **Pistanelle**

Ganache de pistache y gianduja de canela.

- **Annie**

Caramelo al anís y frambuesa.

****Cada participante realizará una pequeña escultura de presentación, con el uso de las diferentes técnicas enseñadas.**